COSCE DI POLLO AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cosce di pollo
- 40 g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 pompelmo
- 1 limone
- sale
- pepe

In una casseruola fate rosolare il burro con l'aglio e il rosmarino.
Adagiatevi le cosce di pollo e fatele dorare.
Regolate di sale e pepe, eliminate l'aglio e bagnate tutto con il succo del pompelmo mischiato al succo del limone.
Continuate la cottura per circa 1 ora su fuoco basso e con il coperchio.
Servite.